

# Milde Chilinudeln mit Hähnchengeschnetzeltem in cremig-süßer Kokossoße, getoppt mit Erdnüssen

Family 15 Minuten • 3774 kJ/902 kcal • Tag 3 kochen

16

EXPRESS REZEPT



Hähnchengeschnetzeltes



Knoblauchzehe



rote Paprika



Frühlingszwiebel



Kokosmilch



Hühnerbrühe



Chili-Nudeln



Limette, gewachst



Sweet-Chili-Soße



geröstete Erdnüsse



- Ohne künstliche Farbstoffe  
- Ohne künstliche Aromen  
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Gut, im Haus zu haben

Öl\*, Salz\*, Pfeffer\*, Wasser\*

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab und tupfe das Fleisch mit Küchenpapier trocken.

Erhitze reichlich Wasser im Wasserkocher.

## Was Du benötigst

1 großen Topf, 1 große Pfanne, 1 Sieb und 1 Messbecher

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Hähnchengeschnetzeltes	250 g	375 g	500 g
Knoblauchzehe <b>ES</b>	1	2	2
rote Paprika <b>NL   BE   ES</b>	1	2	2
Frühlingszwiebel <b>DE   EG   IT</b>	2	3	3
Kokosmilch	180 ml	250 ml	360 ml
Hühnerbrühe	6 g	8 g	12 g
Chili-Nudeln <b>1)</b>	200 g	300 g**	400 g
Limette, gewachst <b>CO   MX   BR   GT   ES   VE   VN</b>	1	1	1
Sweet-Chili-Soße <b>11)</b>	75 g	100 g	150 g
geröstete Erdnüsse <b>7)</b>	20 g	20 g	40 g
Öl*, Wasser*	Angaben im Text		
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

\*Gut, im Haus zu haben

\*\*Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

## Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 560 g)
Brennwert	676 kJ/162 kcal	3774 kJ/902 kcal
Fett	5,18 g	28,94 g
– davon ges. Fettsäuren	2,61 g	14,56 g
Kohlenhydrate	17,04 g	95,15 g
– davon Zucker	6,15 g	34,33 g
Eiweiß	6,82 g	38,07 g
Salz	0,628 g	3,506 g

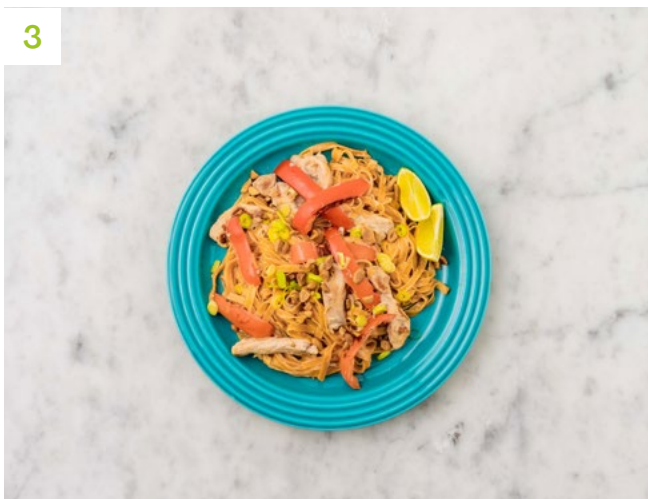
Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

**Allergene:** **1)** Glutenhaltiges Getreide (Weizen) oder daraus hergestellte Erzeugnisse **7)** Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse **11)** Schwefeldioxid oder Sulfite

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland **EG:** Ägypten **IT:** Italien

**BE:** Belgien **CO:** Kolumbien **MX:** Mexiko **VN:** Vietnam **BR:** Brasilien **ES:** Spanien **GT:** Guatemala **VE:** Venezuela



## Gemüse schneiden

**Paprika** halbieren, Kerngehäuse und Strunk herausschneiden und **Paprikahälften** in 1 cm breite Streifen schneiden.

Weißem und grünem Teil der **Frühlingszwiebel** getrennt voneinander in dünne Ringe schneiden.

**Knoblauchzehe** abziehen und fein hacken.

**Chilinudeln** in einem großen Topf mit reichlich kochendem **Wasser** übergießen und 5 Min. ziehen lassen, nicht kochen! Anschließend in einem Sieb abtropfen lassen.

## Hähnchen braten

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** erhitzen, **Hähnchenfleisch**, **Knoblauch**, **Paprika** und **weiße Frühlingszwiebelringe** darin 5 – 6 Min. braten, bis das **Fleisch** innen nicht mehr rosa ist.

**Kokosmilch**, **Brühpulver**, **Sweet-Chili-Soße** und 75 ml [150 ml | 150 ml] **Wasser\*** hineingeben und 1 Min. köcheln lassen.

**Limette** in Spalten schneiden.

## Fertigstellen

**Chilinudeln** in die Pfanne geben und untermischen.

Alles mit etwas **Limettensaft**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

Auf Teller verteilen, mit **grünen Frühlingszwiebelringen** und **Erdnüssen** toppen und mit den restlichen **Limettenspalten** sofort genießen.

## Guten Appetit

Für mehr Essensfreu(n)de:  
Lade Deine Freunde jetzt mit  
einem frischen Einstiegsrabatt von  
mind. 54,99 € ein!  
<http://www.hellofresh.de/freunde>

